



December Menu

Forret: *Marineret glaskål carpaccio med ristede kerner, vesterhavsost og grønkål.*

Hovedret: *Stegt andebryst med variation af selleri, glaseret beder, stegte svampe, pommes Anna og sauce a l'orange.*

Dessert: *Ris a la mande kage med kirsebærgele, hvidchokolade og kandiseret nødder.*

Serveres d. 1/12, 5/12, 8/12, 12/12, 15/12, 19/12,

Forret: *Kyllingeterrin med variation af persille, syltede græskar og frisk æble.*

Hovedret: *Braiseret svinekæber med persillerod, syltet rødløg, porre, cremet polentamos og estragonsauce.*

Dessert: *Parfait med bærkompot, chokolade ganache og marengs.*

Serveres d. 2/12, 6/12, 9/12, 13/12, 16/12, 21/12

Forret: *Rimet laks med dild emulsion, crudité af fennikel, ristede kerner og syltet svampe.*

Hovedret: *Oksecuvette med glaseret perleløg, variation af gulerod, kål, stegte kartofler og rødvinssauce.*

Dessert: *Sticky Toffeé kage med karamel, rå marineret bær, mascarpone sorbet og crumble.*

Serveres d. 4/12, 7/12, 11/12, 14/12, 18/12, 22/12

2 retters menu

kr. 275,-

3 retters menu

kr. 345,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) **pr. person**

kr. 235,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) **pr. person**

kr. 185,-

RESTAURANT  **VINHUSKÆLDEREN**